

Zitronennudeln mit Fenchel und Bacon

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Nudeln
Salz
2 Zitronen
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
2 Knollen Fenchel, mit Grün
75 ml Rapso
Pfeffer aus der Mühle
30 g Parmesan
100 g Bacon



Zitronennudeln mit Fenchel und Bacon

ein
Rapso[®]
Rezept

Zubereitung:

1. Die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen. Die Zitronen waschen, halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Fenchel putzen, waschen, das Fenchelgrün beiseite legen und den Fenchel raspeln. 1 EL Rapso erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch und Fenchel dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Rapso unterrühren.
3. Die Nudeln abgießen, abschrecken und mit dem Parmesan zum Fenchel geben. Bacon in einer Pfanne bei kleiner Hitze knusprig braten. Alles zusammen anrichten und mit Fenchelgrün garniert servieren.

684 kcal, 22 g E, 32 g F, 72 g KH

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Chardonnay aus dem Burgenland.

